

Mittagsmenü

Von Montag bis Freitag (außer Feiertags) servieren wir zwischen 12 und 16 Uhr ein 3-Gänge Menü, zum Beispiel:

*Paprikamousse mit geräucherter Entenbrust
oder
Tagessuppe
4,50 €*

*Filet von der Dorade mit Spitzkohl und Perlgraupen
oder
Ragout von der Hirschkalbskeule mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree
11,50 €*

*Apfel – Birnenmichel
4,50 €*

*Als 3-Gänge Menü
18,00 €*

Abendmenü

Ab 18 Uhr bieten wir Ihnen ein »Two for One Überraschungsmenü«, zum Beispiel:

*Parmaschinken mit Charentais Melon
Heilbutt mit Chorizo gebraten auf Staudensellerie und römischen Nocken
Mascarponecreme mit Aprikosenkompott
32,00 €*

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeisen

*Gebratene Scampi auf Gemüse und Walnussvinaigrette
Blutwurstmaultaschen mit gelber Rübe-Mousseline
Geräucherter Kaninchenrücken mit Paprikamousse
Lauwarmer Ochsenschwanz mit Berglinsensalat
10,00 ~ 11,50 €*

Suppen

*Petersilienwurzelcrème mit Kalbsbries
Wildessenz mit Grießkloß
7,20 ~ 7,50 €*

Hauptgerichte

Fisch

*Meeräsche mit Lauchgemüse und Paprika-Olivenravioli
Thunfisch mit Sesam gebraten, Artischocken und Olivengnocchi*
21,00 ~ 22,00 €

Fleisch

*Nackensteak vom Neuland-Schwein mit Balsamico Schalotten und Rosmarinkartoffeln
Barbarie Entenbrust mit Rahmwirsing und Medaillons vom Dörrobstrisotto
Rumpsteak mit Dijonsenf-Meerrettichkruste und Erdfrüchtepánache
Rosa gebratene Hirschkalbskeule auf Rahmwirsing und Walnuß-Kartoffelpüree*
16,00 ~ 22,50 €

Rösti

*Rösti mit Neuland-Schweinebratwurst, Röstzwiebeln und Blattsalat
Rösti mit Tête de moine, Feigensenf und Blattsalat
Rösti mit Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Blattsalat*
12,00 ~ 13,80 €

Fondue & Raclette

*Im Winter servieren wir ab zwei Personen Waliser Käsefondue und
Raclette mit Bündnerfleisch, Kartoffeln, Cornichons und Mixed Pickles*
ab 18,00 € pro Person

Käse

Erlasene Rohmilchkäse aus der Schweiz und Frankreich
9,00 ~ 15,00 €

Süßspeisen

*Blaubeerroulade mit Schokoladen - Honigtarte
Kaffee Crème brûlée mit Vanilleeis*
~ 7,50 €

Eis und Sorbets

Kugel 1,50 ~ 1,60 €

*Änderungen durch Verwendung saisonaler Produkte sind möglich.
Gesonderte Menüs erstellen wir gern ab 10 Personen.*